

B 級グルメブームを背景に、本場大阪のたこ焼きの名店が集う**「お台場たこ焼きミュージアム」****11月6日(土)「デックス東京ビーチ」内に開業**

住商アーバン開発株式会社(小久保正明社長、中央区)は、元祖から創作イタリア風まで本場・大阪でも人気の高い「たこ焼き店」5店舗と、たこ焼きようかんやふりかけ、たこ焼き器やグッズ等の販売店で構成するフードテーマパーク「**お台場たこ焼きミュージアム**」を2010年11月6日(土)、都市リゾート型商業施設「デックス東京ビーチ」台場一丁目商店街内に開業します。

大阪の食文化を代表するカジュアル・フード「たこ焼き」は全国各地で万人に愛され、食いだおれ“大阪”の味を気軽に楽しめるB級グルメの代表的存在です。

そしてここお台場は東京の定番レジャースポットであり、今や世界各国からの観光客が集う国際的な観光地です。羽田空港の国際化を前に、日本が誇るB級グルメの代表であるたこ焼き専門のフードテーマパークが、お台場に登場します。

「お台場たこ焼きミュージアム」は、大阪で有名なたこ焼き人気5店舗が出店、正統派の元祖たこ焼きからこだわりの創作たこ焼きまで、個性豊かなたこ焼きの味をお楽しみいただけます。

831.92㎡のゾーンに、中央に共通の飲食スペース128席を設けます。たこ焼きのルーツがわかる物知りコーナーや大きなたこ焼きオブジェなどもあり、縁日のような雰囲気のなか、たこ焼きの「たこ」「粉」「水」「だし汁」「焼き」「ソース」にこだわった職人が焼き上げたアツアツのたこ焼きをその場でお召しあがりいただけます。



上) 店内イメージパース

そこはまさに、見て・知って・食べて・遊べるたこ焼きのLive Showそのものです。

店舗は、たこ焼きの発祥で創業75年の「たこ焼 元祖 本家 会津屋」、多量の「天かす」と牛乳を使用した生地が特徴的な「たこ焼十八番」、直径5cmの大きなたこ焼きが特徴の「たこ家 道頓堀くるくる」など5店ほか、たこ焼き食品・グッズ販売店1店舗で構成します。人気のたこ焼きは、味、大きさ、トッピング、焼き方も様々で食べ比べることができます。

当社は関西のテーマパークに隣接する商業施設「ユニバーサル・シティウォーク大阪™」内に、2006年「大阪たこ焼きミュージアム」を開業しました。大阪の本場の味を提供する「たこ焼き」は府外や海外のお客様にも好評で初年度100万人以上の来場がありました。

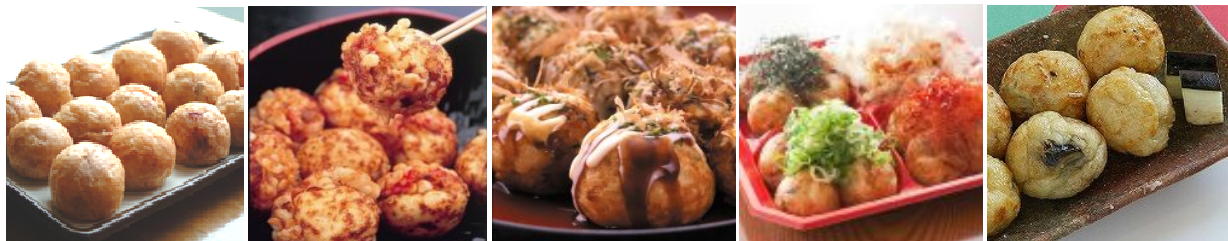
B級グルメブームが最高潮の今、大阪の本場の味は関東でも受け入れられると考え、バリエーションを増やすなど、満を持してお台場に開業します。

◆ たこ焼き全 30 種類以上が登場

定番のソース味から、あっさり醤油味、白ワインやオリーブオイル、フルーツや野菜を使ったバリエーション豊かな 30 種類以上のたこ焼きを食べ比べしながらその場でお召し上がりになれます。(※トッピングは種類数に含まません)

たこ焼きの本場・大阪でも人気を博した逸品の数々です。焼師が見せる本場の技や、ソースなどを一切つけず生地そのままの味を楽しむなど、大阪のこだわりが満載です。

全てのお店がテイクアウト可能ですので、お台場の風景を眺めながらベンチに腰掛けて、散歩や観光地巡りとともに、気軽にお召し上がりになれます。



◆ たこ焼き関連商品・グッズも販売

「たこ焼きようかん (399 円)」「たこ焼きふりかけ (525 円)」や、たこ焼きをモチーフにした肩たたき、ストラップ、ペンなど、約 2,000 種類のお土産を扱う物販店「まるごと大阪!いちびり庵」も併設します。

大阪限定のキャラクターグッズや、たこ焼き専用ソースはじめ、大阪の地ソースを多数取り揃えます。



左: たこ焼きマドレーヌ (630 円)

中: たこ焼きラムネ (120 円)

右: たこ焼きようかん (399 円)

◆ たこ焼きの歴史が学べる展示や、大阪から分祀した神社も

たこ焼き誕生の逸話を解説した年表、“たこ焼き器”の展示から、商売繁盛にご利益があるとして名高い「今宮戎神社 (いまみやえびすじんじゃ)」を分祀した「多幸八喜恵美寿神社」にいたるまで、たこ焼きづくしのフードテーマパークです。



今宮戎神社

通路や壁面の装飾は「カーニバル」をテーマに、多国籍な祭りの賑わいを感じさせる内装です。赤・白を基調にした原色の色使いと、宝船をあしらったオブジェや、ネオンテイストの電飾で賑やかさを演出します。

空前の B 級グルメブームを背景に、たこ焼きが初めて登場した 1935 (昭和 10) 年から 75 年目の今年、日本が誇る B 級グルメの代表である、たこ焼きのフードテーマパークを開業します。



< お台場たこ焼きミュージアムの主な特徴 >

■ 個性豊かな“たこ焼き”ラインナップ

たこ焼き生みの元祖から、最先端のイタリア風まで、関東初出店の 5 店舗が登場します。白ワインを使って風味豊かにした一品、大盛り天かすでサクサクとした食感とゴツゴツとした見た目の一品、10 種類のフルーツから作るだしを使った一品など、大阪で大人気の変わり種も登場します。

■ 全店実演販売！焼くさまもエンターテインメント！

館内では、二刀使いや、目にも止まらぬ速さの手つきなど、本場・大阪で鍛えた焼師の実演を、その場でご覧になれます。創業の味を紡ぎたこ焼きを愛してやまない大ベテランの焼師から、20 代のイケメン焼師など、大阪を代表するたこ焼き職人が一堂に会します。

■ たこ焼きの歴史と文化を学び、家でも楽しむ

館内は、たこ焼きを食べるだけでなく、たこ焼きの発祥の逸話を解説する年表や、各店こだわりの“たこ焼き器”を展示するなど、歴史・文化を学べる施設も併設しています。また国内で販売されているたこ焼き専用ソースを販売するなど、ご自宅でもお楽しみいただけるたこ焼きグッズを多数取り揃える、物販店もオープンします。

< 店舗の特徴 >

■ 4 店が関東初出店、本場大阪から参上

「本場大阪を味わえること」「見て、食べて比較できる個性の豊かさ」という基準で 5 店舗を厳選しました。本場・大阪のたこ焼きフリークも納得のお店です。

店舗名	主なメニュー・特徴	関東初
たこ焼 元祖 本家 会津屋	たこ焼きの元祖。ソースをつけず、あっさりとした味わいが特徴。 主なメニューは「元祖たこ焼 12 個入り (525 円)」、たこ焼きのルーツにもなった「元祖 ラヂオ焼 12 個入り (630 円)」	○
じゅうはちばん たこ焼 十 八 番	独特のサクサクとした食感、ゴツゴツとした見た目を引き出す、山盛りの「天かす」が特徴。 主なメニューは「ソースマヨ (価格未定)」	○
たこ家道頓堀くる	上海万博にも出展した人気店。大粒タコを使用し外はふわっと、中はとろっとしているのが特徴。 主なメニューは「大タコ入りたこ焼 8 個入 (価格未定)」	
あべのたこやきやまちゃん	10 種類以上のフルーツと、季節の野菜から作る生地が特徴。 主なメニューはソース・醤油など様々な味が楽しめる「やまちゃんプレミアム 16 個入り (価格未定)」	○
シーアンドサン たこ焼工房 Sea & Sun	イタリア風や、野菜がたっぷりの商品を開発するなど、最先端のたこ焼きを開発。主なメニューは「伊たこ焼 (塩ガーリック・明太子マヨネーズ、価格未定)」	○

< 各店舗の紹介 >

■ ソースをつけずあっさりとした醤油風味の元祖たこ焼き「本家 会津屋」



元祖たこ焼き

「たこ焼き 元祖 本家 会津屋」はたこ焼きの元祖として知られる人気店です。初代が 75 年前に肉、コンニャクを入れた“ラヂオ焼き”を作ったのがたこ焼きの始まりと言われています。

ソースをつけず、あっさりとした醤油風味の味わいが特徴です。10 分ほどかけてじっくり焼くため、外はシュー皮のように薄くサクッと、なかは粉っぽさがなくクリーミーでトロツとしています。

主なメニュー：元祖たこ焼き(525 円) / 元祖ラヂオ焼き(630 円)

■ 大盛り天かすで外はサクサクとした食感と独特の見た目が特徴「たこ焼十八番」



高知県室戸産の深海塩

「たこ焼十八番」のたこ焼きの特徴は、独特のサクサクとした食感、ゴツゴツとした見た目を引き出す、山盛りの天かすです。丸みのある上質な天かすをぎっしり鉄板に引き詰め、天かすが溶けないうちにリズムカルに三度四度と返す焼師の高速技も当店ならではです。

また生地にはミルクを加え中はクリーミーな味わいで、女性のお客様にもおすすめです。

主なメニュー：ソースマヨ(価格未定) / おろしポン酢(価格未定)

■ 白ワインで風味豊かに、上海万博で外国人に人気「たこ家 道頓堀 くくる」



大タコ入りたこ焼

「たこ家 道頓堀 くくる」の直径 5cm のたこ焼きは、旨みたっぷりの大粒タコ、舌触りのよい金山寺ネギ、鹿児島枕崎産の最上級のカツオを使った鰹節など、素材へのこだわりが特徴です。

全国で 54 店舗を展開する人気店です。

長めの目打ちを二本使い、手際よく返し、仕上げに白ワインをかけ香り豊かにする独特の技も、お客様にご覧いただけます。

主なメニュー：大タコ入りたこ焼 8 個入(価格未定)

■ フルーツと野菜のスープから作る生地が特徴、老舗「あべのたこやきやまちゃん」



やまちゃんプレミアム

「あべのたこやきやまちゃん」は創業から 25 年、大阪の老舗たこ焼き店です。

毎朝 4 時から、鶏ガラにパイナップル・リンゴなど 10 種類以上のフルーツと玉ねぎ・キャベツなど季節ごとの野菜を入れ、4 時間煮込んで作る秘伝のスープを使った風味豊かな生地が特徴です。

フルーツ、野菜は季節に合わせその時に一番美味しいものを使い、常に様々な組み合わせで生地を作っています。

主なメニュー：ソース・自家製醤油など様々な味が楽しめる 16 個入りたこ焼き
“やまちゃんプレミアム” (価格未定)

■ トrend最先端“イタリアン風”・“ベジタブル”たこ焼き、「たこ焼工房 Sea & Sun」



上) “伊たこ焼” 塩ガーリック
下) “ベジたこ” 茄子

「たこ焼工房 Sea & Sun」の特徴は古来からの食文化であるたこ焼きを現代風にアレンジしている点です。オリーブオイルを使ったイタリア風たこ焼き“伊たこ焼”、タコの代わりに新鮮な野菜を入れたベジタブルなたこ焼き“ベジたこ”などを、これまで開発してきました。

特にベジたこは、野菜嫌いのお子様や、タコが苦手な外国人のお客様におすすめです。大阪千両なす、門間れんこん、泉州水なすなど、大阪の伝統野菜をふんだんに使ったヘルシーな一品です。

主なメニュー：“伊たこ焼”塩ガーリック・明太子マヨネーズ(価格未定) “ベジたこ”(価格未定)

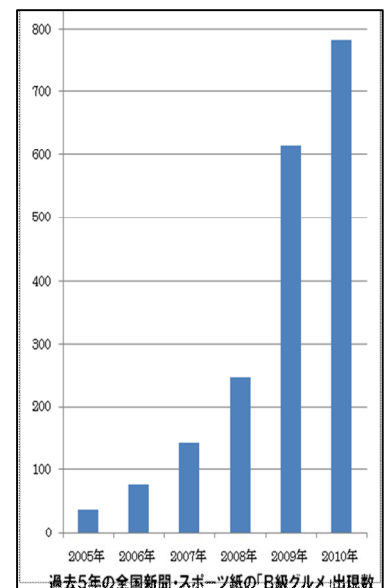
< 開業の背景 >

■ 「B級グルメ」が空前のブーム

今年、たこ焼きが誕生して75年目

1935 (昭和 10) 年、会津屋の初代店主が“ラヂオ焼き”をもっと美味しい大人の味にと、味つきの生地にも明石のタコを入れたことから「たこ焼き」が誕生しました。今回はたこ焼きが誕生して、75 年目を記念し、開業します。

また雑誌や新聞、テレビでB級グルメが特集され、地方自治体が地域おこしにB級グルメを商品開発するなど、今「B級グルメ」が空前のブームです。





『お台場たこ焼きミュージアム』施設概要

- 名 称：お台場たこ焼きミュージアム
- 住 所：港区台場 1-6-1 デックス東京ビーチ シーサイドモール 4F
- 店 舗 数：6（飲食 5＋物販 1）
- 延べ床面積：251.6 坪（831.92 m²）
- 営業時間：11：00～21：00
- 座 席 数：128 席
- 開 業 日：2010 年 11 月 6 日（土）

『デックス東京ビーチ』施設概要

- 名 称：「デックス東京ビーチ（デックストウキョウビーチ）」

■営業時間：

<シーサイドモール>

3F ショップ・カフェ	11:00～21:00
4F「台場一丁目商店街」	11:00～21:00
5F レストラン	11:00～23:00
6F レストラン(一部除く)	11:00～24:00

<アイランドモール>

3・4F ショップ・カフェ	11:00～21:00
5F「マッスルパーク」	11:00～21:00 / 土 11:00～22:00
6・7F「台場小香港」	ショップ 11:00～22:00 レストラン 11:00～23:00

<東京ジョイポリス>

東京ジョイポリス	10:00～23:00(最終入場 22:15)
----------	-------------------------

- オープン年月日：1996 年 7 月 12 日

- フロア総面積：約 69,000 m²

- 管理運営：住商アーバン開発株式会社

- 場 所：〒135-0091 東京都港区台場 1-6-1



- 電車 ゆりかもめ「お台場海浜公園」駅下車 徒歩 2 分
りんかい線「東京レポート」駅下車 徒歩 5 分
- お車 首都高速 11 号台場線「台場ランプ」から約 3 分
首都高速湾岸線「有明/臨海副都心ランプ」から約 4 分



『住商アーバン開発株式会社』会社概要

- 本社所在地：〒104-0053 東京都中央区晴海 1-8-8
晴海アイランドトリトンスクエア オフィスタワーW 5階
電話番号: 03-3532-3161 ファクス: 03-3532-3179
- 資本金：1億円
- 設立：1997年12月16日（営業開始 1998年2月1日）
- 株主：住友商事株式会社 100%
- 代表者：代表取締役社長 小久保 正明
- 営業内容：商業施設の企画開発・運営管理
- 事業所一覧：セルバ事業所
ビッグホップ・ガーデンモール印西事業所
プラーレ松戸事業所
デックス東京ビーチ事業所
晴海トリトン事業所
ミウヰ橋本事業所
アカマル管理事務所
岸和田カンカンベイサイドモール事業所
ユニバーサル・シティウォーク大阪™事業所
御影クラッセ事業所
千島ガーデンモール管理事務所
天神地下街マネジメントセンター

※本資料は、国土交通省記者クラブ・貿易記者会で資料配布しています。

※本資料における情報はリリース時点での情報です。実際の内容は、事前の予告なしに変更する場合があります。
詳しくは、デックス東京ビーチ（TEL03-3599-6532）または各店舗にお問合せください。

読者からのお問い合わせ先は

TEL03-3599-6500

<http://www.odaiba-decks.com/>

報道関係者各位の対応窓口

デックス東京ビーチ

担当: 福本、中川、福井

TEL 03-3599-6532 FAX 03-3599-6501

携帯: 090-5906-1900

共同 PR 株式会社

担当: 福本、大沢、澤本

TEL 03-3571-5238 FAX 03-3571-5360

Mail koki.fukumoto@kyodo-pr.co.jp (福本)

携帯: 090-7970-2924